Bauknecht

Forno

BTG 7502 D / BTG 7602 D
BTG 8560 D

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
  - – Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
- ■ Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n°	Sistema di misura
BTG 7502 D	729	55-600
BTG 7602 D	729	55-762
BTG 8560 D	764	60-600

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© Bauknecht SA, CH-5600 Lenzburg, 2009

Indice

Osservazioni sulla sicurezza **6**
Prima della prima messa in funzione 6
Uso conforme allo scopo 7
Quando nell'economia domestica vivono bambini 8
Utilizzazione 8

Descrizione dell'apparecchio **11**
Struttura 11
Elementi di comando e d'indicazione 12
Camera di cottura 13
Accessori 14

Uso **17**
Prima messa in funzione 19
Esempio 19
Scegliere il modo di funzionamento 20
Modica del modo di funzionamento 20
Selezionare la temperatura della camera di cottura 20
Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura 21
Disinserire 21

Regolazioni utente **22**
Lingua 24
Sicurezza bambini 24
Indicazione dell'ora 25
Segnale acustico 25
Illuminazione 25
Unità di temperatura 26
Contrasto 26
Formato dell'ora 26
Regolazioni di fabbrica 26

Funzioni dell'orologio **27**
Regolare e modificare l'ora 27
Temporizzatore 28
Durata di funzionamento 29
Avviamento ritardato 31

Modi di funzionamento **34**
Riscaldamento rapido 38

Sonda per la temperatura **39**
Temperatura sonda 40

Cottura delicata **42**

Girarrosto e cestello per l'arrosto **46**
Girarrosto 46
Cestello per l'arrosto 48

CotturaAutomatica **49**
Grado di doratura 49
Durata della cottura 49
Scegliere e avviare la CotturaAutomatica 51

Ricette **53**
Scegliere e avviare le ricette 54

Ricette personali **56**
Preparare ricette personali 56

Mantenere caldo **59**

Consigli ed accorgimenti **60**
Risparmiare energia 62

Opzioni **63**
Cassetto riscaldabile 63
Scaldapiatti 63

Cura e manutenzione **64**
Pulizia esterna 64
Pulire la porta dell'apparecchio 65
Togliere la griglia d'appoggio 66
Sostituire la guarnizione della porta 67
Pulire gli accessori 67
Pulire la camera di cottura 68
Autopulizia pirolitica 68
Sostituire la lampada alogena 72

Eliminare personalmente i guasti **73**
Cosa fare, se 73
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica 76

Accessori e ricambi **77**

Dati tecnici **79**

Smaltimento **80**

Annotazioni **81**

Indice analitico **83**

Assistenza tecnica e garanzia **86**
Contattare il servizio assistenza 86
Indirizzi dell'assistenza tecnica 86
Cara cliente, caro cliente 87

Brevi istruzioni **88**

Osservazioni sulla sicurezza

L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l’apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l’apparecchio senza la sorveglianza o l’istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d’installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell’imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d’utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura p. es. per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura dell'apparecchio.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura nonché durante l'autopulizia pirolitica l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Prima di iniziare il processo di autopulizia pirolitica, fare attenzione che nella camera di cottura non si trovino elementi accessori, stoviglie o altri oggetti. Eliminare con un fazzoletto di carta i residui di grasso e d'olio di grandi dimensioni.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

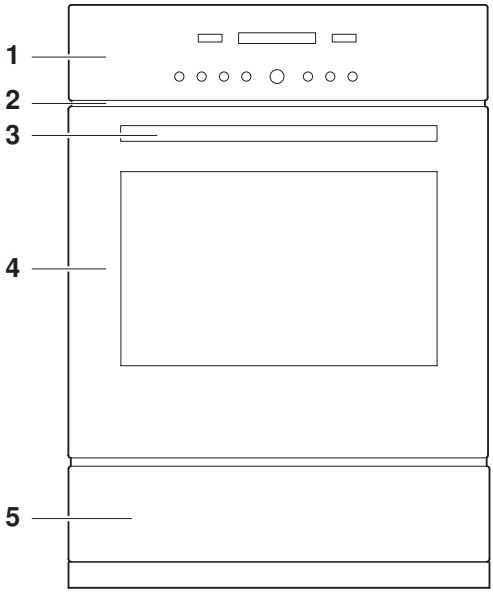
- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Con i modi di funzionamento , , e non posizionare gli stampi per dolci, i contenitori di cottura ecc. direttamente sul fondo della camera di cottura.
- Non mettere né pellicola né alluminio sul fondo della camera di cottura. Rischio di danneggiamento dell'apparecchio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Descrizione dell’apparecchio

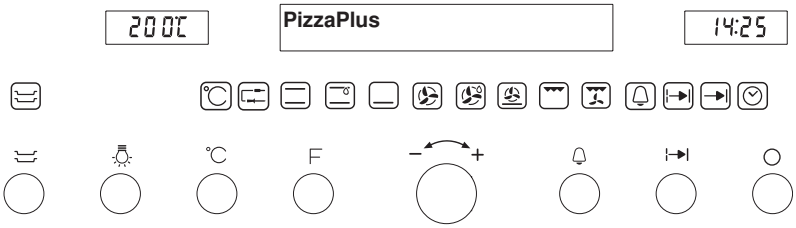
Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Apertura di aereazione
3 Maniglia della porta
4 Porta dell’apparecchio
5 Cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

	Cassetto riscaldabile / Scaldapiatti *		Bottone di regolazione
	Illuminazione		Timer
°C	Temperatura della camera di cottura/temperatura sonda		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
F	Modo di funzionamento		Dis

Indicazioni

200°C	Temperatura	PizzaPlus	Indicazione del testo in chiaro
14:25	Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, Timer ecc.		

Simboli

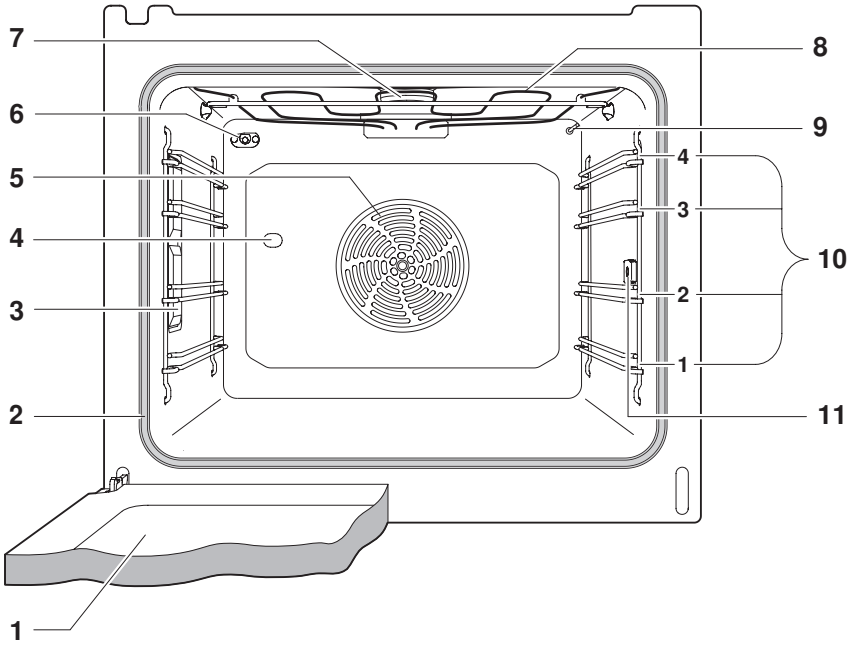
	Cassetto riscaldabile / Scaldapiatti *		Durata di funzionamento
	Temperatura della camera di cottura		Orario di disinserimento
	Temperatura sonda		Ora
	Temporizzatore		

Modi di funzionamento

* in funzione del modello

Camera di cottura

Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.



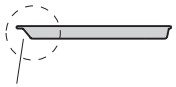
1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Illuminazione
4 Azionamento per girarrosto / cestello per l'arrosto
5 Ventilatore per l'aria calda
6 Sensore climatico
7 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
8 Grill / elemento riscaldante sopra
9 Sonda della temperatura della camera di cottura
10 Appoggi con diciture
11 Presa per la sonda per la temperatura

Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

Accessori

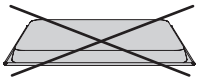
Teglia originale con TopClean

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Eseguendo tagli nella teglia originale usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



1

- Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.



- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.

- Per raffreddare torte e biscotti

Per la preparazione di panini e quiche surgelati
► rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

Sonda per la temperatura con impugnatura angolare

La sonda per la temperatura è adatta per misurare la temperatura negli alimenti da 30 °C a 99 °C.

- Non appena viene raggiunta la temperatura sonda impostata, l'apparecchio si spegne automaticamente. Le temperature sonda ideali sono descritte nei 'Consigli di regolazione'.
  La sonda per la temperatura può essere utilizzata anche per la sola misurazione della temperatura al centro dell'alimento. In questo caso il modo di funzionamento deve essere disinserito manualmente.
- La sonda può essere utilizzata con ogni modo di funzionamento, anche durante l'uso del girarrosto o del cestello per l'arrosto.

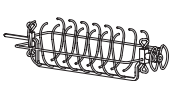
Girarrosto

- Per la preparazione di arrosti e pollo.

Telaio d'appoggio

- Serve come appoggio per il girarrosto e il cestello per l'arrosto.

I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.



Cestello per l'arrosto

- Per la preparazione di arrosti, gigot di agnello ecc.

Teglie rotonde con TopClean

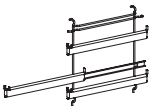
- Stampi per crostate e quiche

Ottenibile in tre dimensioni diverse

Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrosti, pollo, ecc.
- Per mantenere caldi i cibi

Ottenibile in tre dimensioni diverse



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortiere/griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Tramite tasti

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda, la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento nonché altre funzioni.

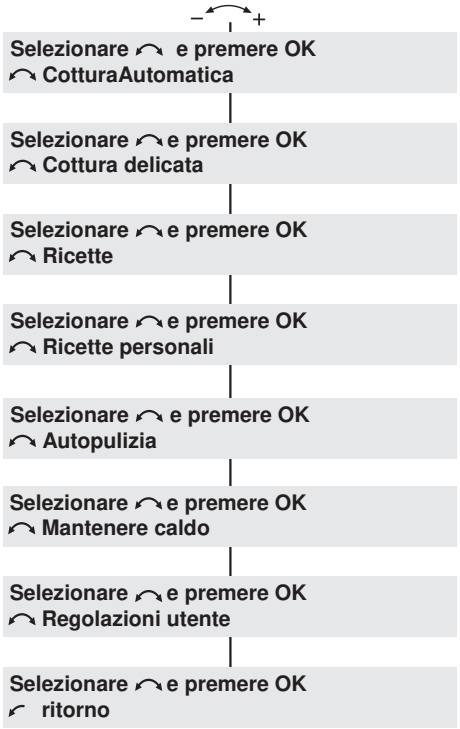
- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione – + è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

Uso mediante l'indicazione del testo in chiaro

Il bottone di regolazione – + viene utilizzato – ad apparecchio disinserito – per richiamare l'indicazione del testo in chiaro, per sfogliare le diverse possibilità di scelta e per confermare.

- Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – + .
- Girando il bottone di regolazione – + si sfoglia attraverso le scelte.
- Confermare la scelta premendo di nuovo il bottone di regolazione – + .
- Premendo il tasto ◯ si spegne l'indicazione del testo in chiaro.

Scegliendo «ritorno» e premendo il bottone di regolazione – + si può ritornare sempre al livello successivo di comando superiore. Il simbolo [i] indica la presenza di un'informazione.



Prima messa in funzione

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Quando sul display digitale destro lampeggia 12:00 girare il bottone di regolazione − + per regolare l'ora.

- ▶ Premendo sul bottone di regolazione − + si può passare dalle ore ai minuti.
- ▶ Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione − + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento ▭ temperatura massima della camera di cottura. Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

Esempio

Quando si cuoce e si arrostisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

	F	°C	°C		min.	
Cake	▭	165–175	sì	2	50–65	

- ▶ Far scorrere la griglia sull'appoggio 2.

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Scegliere il modo di funzionamento F .
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Calore sopra e sotto» «i Appoggio 2».
- Sul display digitale sinistro lampeggia 200°C .
- I simboli e lampeggiano.

Modica del modo di funzionamento

È possibile modificare il modo di funzionamento impostato.

▶ Premere il tasto F più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

▶ Premere il tasto °C .

▶ Girare il bottone di regolazione – + e portare la temperatura della camera di cottura a 170°C.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Calore sopra e sotto» «i L'apparecchio preriscalda».
- Il simbolo è acceso.
- Quando la camera di cottura è stata portata in temperatura, viene emesso un segnale acustico e nell'indicazione del testo in chiaro è riportato «Calore sopra e sotto» «i Appoggio 2».

Si consiglia di regolare la temperatura media della camera di cottura proposta nei 'Consigli di regolazione'.

▶ Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura

La temperatura impostata della camera di cottura può essere controllata o modificata.

▶ Premere il tasto ℃ .
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temperatura camera di cottura».
- Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura impostata nella camera di cottura.
- Il simbolo lampeggia.

▶ Ruotando il bottone di regolazione è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Prelevare l'alimento

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Pericolo di scottature!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di scottature! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

▶ Dopo 50 minuti controllare se la cottura del cake è terminata. Infilare un bastoncino di legno nel cake. Se sul bastoncino resta attaccata della pasta, continuare a cuocere ancora un po' il cake.

▶ Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

Disinserire

▶ Premere il tasto .
- I simboli e si spengono.
- Fino a quando la temperatura della camera di cottura resta sopra gli 80 °C, nell'indicazione del testo in chiaro è riportato «Calore residuo».

L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso e l'indicazione del testo in chiaro è spenta.
Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».

▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando si legge «Regolazioni utente».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Regolazioni utente» «Lingua».

▶ Girando il bottone di regolazione – + si visualizzano le possibilità esistenti.

▶ Scegliere le regolazioni utente desiderate e confermarle premendo il bottone di regolazione – +.

▶ Per abbandonare premere il tasto ◯.

Le regolazioni vengono salvate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

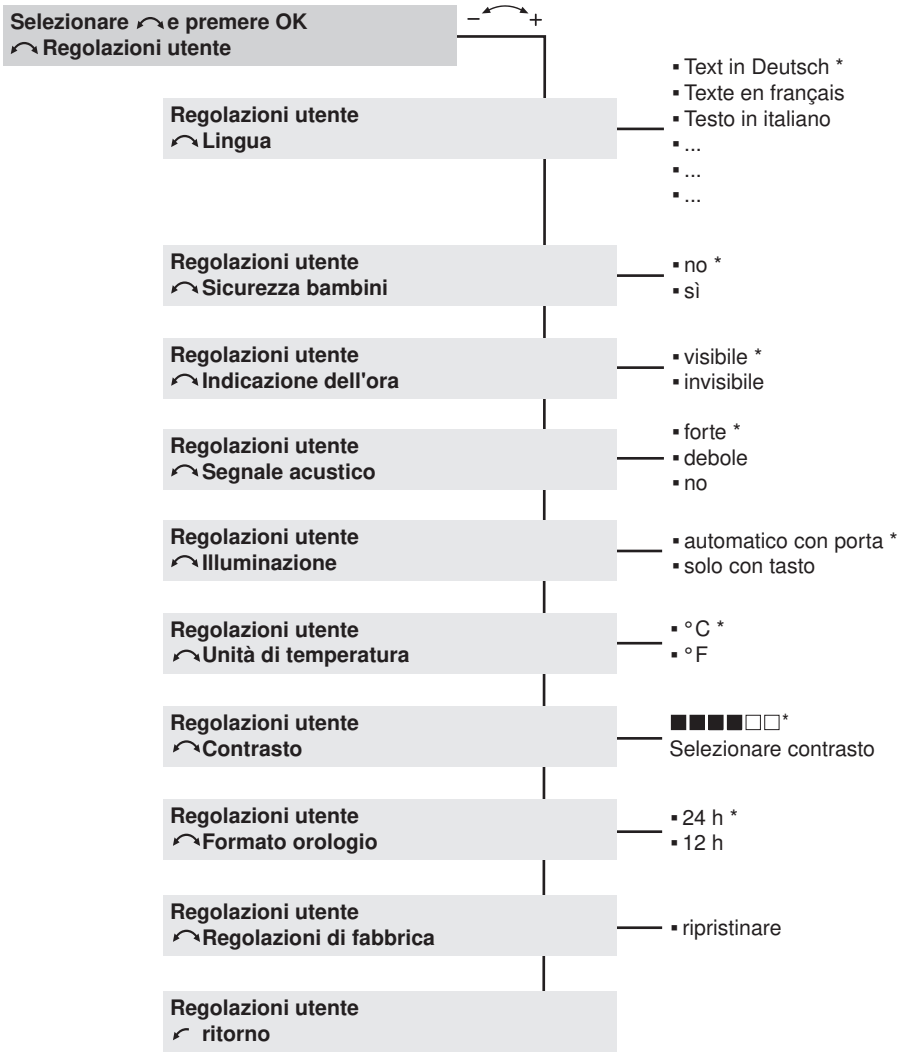
Regolazioni possibili

Selezionare ↷ e premere OK
↷ CotturaAutomatica

– +

Selezionare ↷ e premere OK
↷ Regolazioni utente

Selezionare ↷ e premere OK
↶ ritorno



* Regolazioni di fabbrica

Lingua

E' possibile modificare la lingua delle indicazioni del testo in chiaro. Sono disponibili diverse lingue.

Se è stata impostata una lingua straniera, è possibile modificarla come segue:

- ▶ Premere contemporaneamente il tasto ◯ e il bottone di regolazione − + per 10 secondi.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + fino a quando compare la lingua desiderata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando la sicurezza bambini è attiva, premere il tasto F / − + oppure
- – è emesso un doppio segnale acustico
- – nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Sicurezza bambini» e
- – premere il tasto non ha alcun effetto.

Comando con sicurezza bambini attiva

- ▶ Tenere premuto il tasto ◯ e premere il tasto F / − + oppure .
  - – La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
  - – 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti / e si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è sempre visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono o disattivato.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto
■ DIS	segnale acustico disattivato

In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Illuminazione

Con la regolazione «automat. con porta» quando si apre la porta dell'apparecchio si accende l'illuminazione e quando si chiude, si spegne.

L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento toccando il tasto .
Quando non si spegne l'illuminazione toccando il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento.

Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere scelta tra °C e °F.

■ °C	Gradi Celsius
■ °F	Gradi Fahrenheit

Contrasto

Con questa funzione è possibile adeguare la leggibilità dell'indicazione alle condizioni ambientali di montaggio dell'apparecchio.

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m. / p. m.).

Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

- Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
- Dopo selezionato il formato dell'ora «12 h», la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto ¦→|.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ora: regolare l'ora» «i Minuti: premere OK».
  – Nel display digitale destro lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare le ore.

▶ Premere il tasto ¦→| o il bottone di regolazione − + .
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ora: regolare i minuti» «i Confermare: premere OK».
  – Nel display digitale destro lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare i minuti.
  - Premendo sul bottone di regolazione − + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Premere il tasto 🔔.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temporiz.: regolare minuti/secondi».
- Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
- Il simbolo [🔔] lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare la durata.

La regolazione si esegue
- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9 '50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1 volte il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0 '00.

▶ Premendo il bottone di regolazione − + , il timer si avvia.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temporizzatore».
- Nel display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo [🔔] è acceso.

Dopo decorsa la durata regolata
- per un minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temporizzatore» «tempo scaduto».
- Il simbolo [🔔] lampeggia.

▶ Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto 🔔.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temporiz.: regolare minuti/secondi» «i 0 '00: premere di nuovo».
- Sul display digitale destro lampeggia la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione − + modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2 volte il tasto 🔔.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temporiz.: regolare minuti/secondi».
- Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.

▶ Premere il tasto ⊢→|.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Durata di funzion. ore/min.» «i Orario disinseri.: prem. di nuovo».
- Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
- Il simbolo ⊢→| lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare la durata – massimo 9h 59.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⊢→|.
– Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
– Il simbolo ⊡ lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione – + regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

– Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Durata di funzionamento tempo scaduto» «i Proseguire: scegliere durata».
– Per un minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura attuale della camera di cottura.
– Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
– Il simbolo ⊡ lampeggia.
– Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
– Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – + .

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.
Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata. I valori di riferimento sono riportati nei 'Consigli di regolazione'. L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. A seconda della durata stimata, ciò può avvenire un poco prima o un poco dopo rispetto all'orario di disinserimento.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto ⊢▶|.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Durata di funzion. ore/min.» «i Orario disinseri.: prem. di nuovo».
  - – Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
  - – Il simbolo ⊢▶ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l'orario di disinserimento

► Premere nuovamente il tasto |→|.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Orario disinserimento» «i Durata: premere di nuovo».
- Sul display digitale destro lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo ⊡ lampeggia.

► Girare il bottone di regolazione − + e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora «12 h», il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

► Confermare premendo il bottone di regolazione − + .
- Nel display digitale destro l'ora è ferma.
- Il simbolo ⊡ è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ► Scegliere il modo di funzionamento e 180 °C.
► Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
► Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
– L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

► Premere il tasto |→| 1 volta.
- La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.

► Premere il tasto |→| 2 volte.
- L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

Dopo decorsa la durata regolata
- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per un minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale destro lampeggia 0 '00
- il simbolo ⊡ lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
– Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – +.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

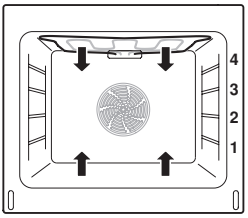
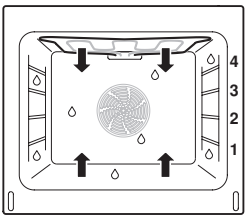
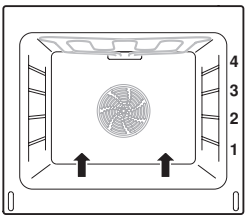
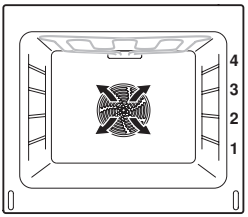
Modi di funzionamento

Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

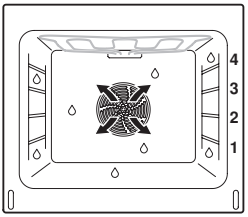
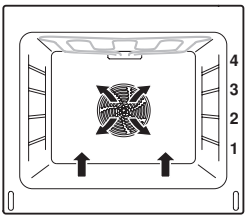
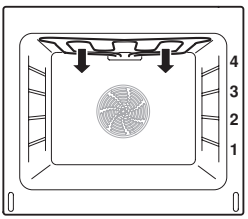
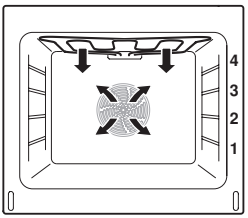
► Selezionare il modo di funzionamento premendo una o più volte il tasto F .

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Calore sopra e sotto		30–300 °C	200 °C	2 (o 1)
Calore sopra e sotto umido		30–300 °C	200 °C	2 (o 1)
Calore di sotto		30–250 °C	200 °C	2 (o 1)
Aria calda		30–280 °C	180 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)

► Mettere gli stampi sulla griglia.
► Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento	
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.	
Adatto per gratin, sformato, arrosto, pane e pasta lievita.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è espulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per la cottura intensa del fondo della torta e per sterilizzare. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su due o tre appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ▭.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Aria calda umida		30–280 °C	180 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30–280 °C	200 °C	2 (o 1)
Grill		30–300 °C	250 °C	3 o 4
Grill – circolazione d'aria		30–280 °C	200 °C	2 o 3

Applicazione	Riscaldamento	
Adatto per gratin, sformato, pane e pasta lievitata, su due o tre appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.	
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.	
Cibi alti da cuocere al grill (pollo o arrosto in forma di porcellana o di vetro), gratin e sformati.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. Il ventilatore dell'aria calda resta attico.	

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento / / / e .

- ► Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ► Tenere premuto il bottone di regolazione per la durata di 2 secondi.
  - – E' emesso un semplice segnale acustico.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato p. es. «Calore sopra e sotto» «Riscaldamento rapido».
  - – Sul display digitale sinistro lampeggia .

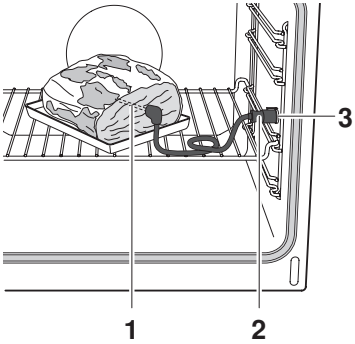
Quando si raggiunge la temperatura impostata della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico.

Sonda per la temperatura

È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura. Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

Sistemare la sonda per la temperatura

► Infilare la sonda per la temperatura **1** nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne. Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura **1** dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.



- Misurazioni affidabili sono possibili solo su pezzi solidi e compatti, quindi, se necessario, la carne deve essere legata.
- La sonda per la temperatura non deve toccare delle ossa e non deve essere infilata in tessuti adiposi.

► Per il pollame, la sonda per la temperatura dovrebbe essere infilata nel lato interno della coscia.

La presa **3** per la sonda per la temperatura si trova nella parete destra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente.

► Mantenere sempre pulita la spina **2**.

► Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.

Temperatura sonda

La temperatura sonda può essere regolata solamente dopo aver infilato la sonda per la temperatura.

Regolazione

▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

▶ Premere il tasto ℃ 1 volta.
- Sul display digitale si legge - -°C.
- Il simbolo ⊟ lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione − + regolare la temperatura sonda desiderata. Essa dipende dal tipo carne e dal grado di cottura, vedere 'Consigli di regolazione'.

Se si desidera misurare solo la temperatura sonda, selezionare - -°C.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .
- Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.
- Fintantoché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C, si legge - -°C.

Controllare / Modificare

▶ Premere il tasto ℃ 2 volte.
- Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda impostata.
- Il simbolo ⊟ lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione − + si modifica la temperatura sonda.

Fine cottura

– Dopo aver raggiunto la temperatura sonda regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
– E' emesso un segnale acustico della durata di un minuto.
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Temperatura sonda raggiunta».
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura sonda attuale, p. es. 70°C.
– Il simbolo lampeggia.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.

Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, a causa del calore residuo la temperatura sonda continua ad aumentare.

Cottura delicata

Osservazioni generali

La cottura delicata è un metodo di cottura brevettato che permette la preparazione di carne pre-rosolata o meno in modo delicato e a bassa temperatura con il programma «Cottura delicata». Il grande vantaggio è rappresentato dal fatto di poter scegliere l'esatta fine della cottura indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La durata può essere impostata tra 2½ ore fino a 4½ ore per «Cottura delicata carne pre-rosolata» oppure 3½ ore fino a 4½ ore per «Cottura delicata con grill».

La regolazione della temperatura della camera di cottura avviene in funzione della temperatura interna della carne determinata costantemente mediante la sonda per la temperatura. La temperatura nella camera di cottura è regolata automaticamente in maniera ottimale in modo che la carne risulti pronta allo scadere del tempo stabilito. La temperatura misurata nella carne dalla sonda per la temperatura svolge un ruolo importante. Di conseguenza è importante posizionare con molta attenzione la sonda di temperatura.

Sono adatti alla «Cottura delicata carne pre-rosolata» soprattutto i pezzi di carne magri e pregiati. Il peso dovrebbe aggirarsi tra 500 g e i 2000 g e per ottenere un risultato ottimale lo spessore della carne non dovrebbe essere inferiore ai 4 cm. Per la «Cottura delicata con grill» si possono utilizzare anche pezzi di carne con venature di grasso del peso di 1000 g e i 2000 g.

La carne diventa tanto più tenera e succosa, quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per pezzi grossi di carne.

- ► La carne può essere condita e marinata come si preferisce.
- ► Salare la carne solo immediatamente prima di rosolarla risp. di lavorarla ulteriormente.
- ► Togliere le marinate con erbe, senape ecc. prima di rosolare risp. della «Cottura delicata al grill», perché questi componenti bruciano facilmente e causano un sapore amaro.

► Si prega di osservare i 'Consigli di regolazione'.

Preparazione «Cottura delicata prerosolata»

- ▶ Riscaldare della materia grassa (olio, burro ecc.) in una padella.
- ▶ Rosolare brevemente e a fuoco vivace la carne da tutti i lati. La rosolatura non deve durare oltre 5 minuti.
- ▶ In seguito mettere la carne in una pirofila di vetro o di porcellana.
- ▶ Infilare la sonda per la temperatura nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne. Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.
- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio **2** e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

Preparazione «Cottura delicata con grill»

- ▶ Marinare risp. condire la carne. Legare i pezzi di carne meno compatti quali il gigot di agnello senz'osso in modo da poter essere dorati possibilmente in modo uniforme dal grill.
- ▶ Infilare la carne secondo le indicazioni del capitolo 'Girarrosto e cestello per l'arrosto' sullo spiedo del girarrosto o nel cestello per l'arrosto e metterla nella camera di cottura con il telaio d'appoggio.
- ▶ Fissare la sonda per la temperatura attenendosi alle indicazioni al capitolo 'Girarrosto e cestello per l'arrosto' sul telaio d'appoggio e infilare la spina nella presa.

Scegliere e avviare la cottura delicata

La scelta e l'avviamento sono mostrati sulla base dell'esempio «Cottura delicata» «Cosciotto di agnello».

- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Selezionare ↷ e premere OK» «Cottura delicata».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Cottura delicata» «Filetto di vitello».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Cottura delicata» «Cosciotto di agnello».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Cosciotto di agnello» «rosolato, al sangue».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Cosciotto di agnello» «Grill, doratura media».
- ▶ Eventualmente girare il bottone di regolazione – + fino a quando compare il grado di doratura desiderato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Cosciotto di agnello» «avviare».
  - – Sul display digitale sinistro compare la temperatura sonda preimpostata 67°C.
  - – Sul display digitale destro compare 4h00 per una durata di funzionamento di 4 ore.
  - – I simboli , e sono accesi.

Quando si desidera modificare la temperatura sonda preregolata

► Premere il tasto ℃ .
  – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda preimpostata 60 °C.
  – Il simbolo lampeggia.

► Girando il bottone di regolazione – + modificare la temperatura sonda.

Quando si desidera modificare la durata preregolata

► Premere il tasto |→|.
  – Sul display digitale destro lampeggia 4h 00.
  – Il simbolo lampeggia.

► Girando il bottone di regolazione – + modificare la durata di funzionamento.

► Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
  – La cottura delicata si avvia.
  – Sul display digitale sinistro si legge la temperatura sonda.
  – Sul display digitale destro si legge la durata di funzionamento scaduta.
  – I simboli , e sono accesi.

Dopo l'avviamento, i valori non possono più essere modificati.

Interruzione involontaria

► Se si preme il tasto ◯, si interrompe il processo.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Cosciotto di agnello» «proseguire».

► Premendo il bottone di regolazione – + , il processo prosegue.

Disinserire anticipatamente

► Toccare 2 volte il tasto ◯.

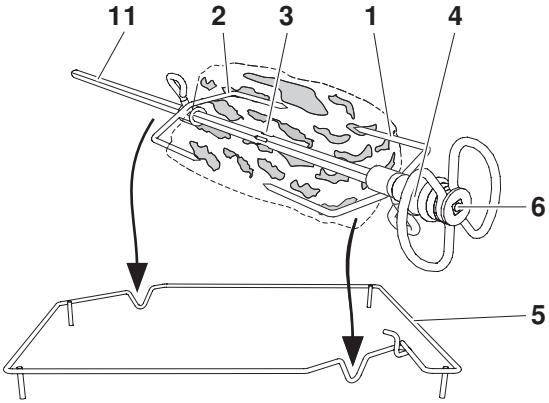
Girarrosto e cestello per l'arrosto

L'apparecchio è equipaggiato con un azionamento per il girarrosto e per il cestello dell'arrosto, che è inserito automaticamente con il modo di funzionamento [⎓] e «Cottura delicata con grill». Il girarrosto e il cestello per l'arrosto possono essere utilizzati insieme alla sonda per la temperatura.

Girarrosto

► Condire la carne e legarla.

► Per l'arrosto, sistemare la pinza **1** in modo che la parte più spessa dell'arrosto si trovi presso la tacca di marcatura **3** – qui avviene la misura della temperatura sonda.



► Comprimere la carne con la seconda pinza **2** e fissarla con le viti.

► Inserire la teglia originale rivestita con foglio di alluminio sull'appoggio 1.

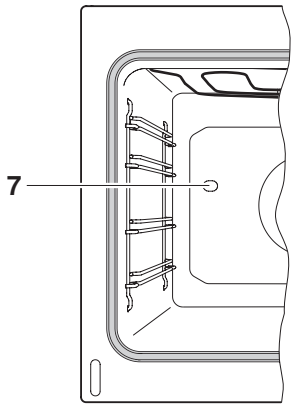
► Inserire il girarrosto in diagonale tra le guide del telaio d'appoggio **5** in modo tale che la tacca di posizionamento **4** appoggi sul telaio.

Se si cuoce un pollo allo spiedo

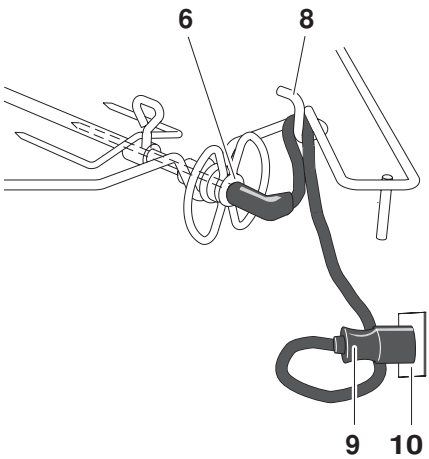
► fissare entrambe le ali e le cosce legandole.

► Far passare lo spiedo nel petto del pollo e non nella parte cava.

- ▶ Far scorrere il telaio d'appoggio con il girarrosto sull'appoggio **3** fino alla parete posteriore della camera di cottura.
- ▶ Infilare la parte finale dello spiedo **11** nell'apertura **7** dell'azionamento.



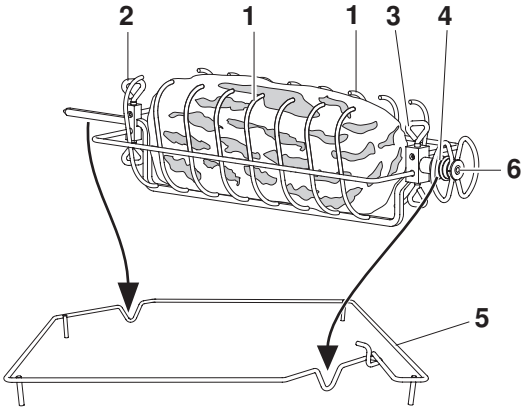
- ▶ Se si utilizza la sonda per la temperatura, inserirla nell'apertura **6**.
- ▶ Avvolgere il cavo intorno al gancio **8** e fare in modo che il cavo resti teso tra sonda per la temperatura e gancio.
- ▶ Infilare la spina **9** della sonda per la temperatura nella presa **10**.



Cestello per l'arrosto

Nel caso di pezzi di carne grandi e asimmetrici tipo arrosto, utilizzare il relativo cestello.

- ► Oliare leggermente il cestello per l'arrosto.
- ► Condire la carne e posizionarla tra le metà del cestello **1**. Se si utilizza la sonda per la temperatura, per una corretta misurazione della temperatura sonda, la parte più spessa della carne deve essere posizionata vicino all'impugnatura.
- ► Comprimere prima la metà del cestello **1** anteriore e poi quella posteriore in maniera uniforme e fissare le due metà con le viti **2** e **3**.



- ► Inserire la teglia originale rivestita con foglio di alluminio sull'appoggio 1.
- ► Inserire il cestello per l'arrosto in diagonale tra le guide del telaio d'appoggio **5** in modo tale che la tacca di posizionamento **4** appoggi sul telaio.
- ► Inserire la sonda per la temperatura nell'apertura **6**.
- ► Avvolgere il cavo intorno al gancio e fare in modo che il cavo resti teso tra sonda per la temperatura e gancio.
- ► Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

CotturaAutomatica

La CotturaAutomatica (brev. pend.) prevede programmi per 15 diversi gruppi di alimenti (A1–A15). La CotturaAutomatica è in grado di riconoscere la quantità, la forma e la consistenza del cibo da cuocere. La durata e il clima della camera di cottura vengono adeguati automaticamente e individualmente all'alimento da cuocere. La CotturaAutomatica è adatta per le ricette di tutti i giorni.

Grado di doratura

Il grado di doratura può essere adeguato alle proprie esigenze impostando «doratura delicata», «doratura media» oppure «doratura forte».

Durata della cottura

La durata ottimale e precisa viene determinata da sensori dopo l'avviamento. La durata effettiva viene indicata dopo ca. 10–15 minuti.

Affinché possa essere determinata la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

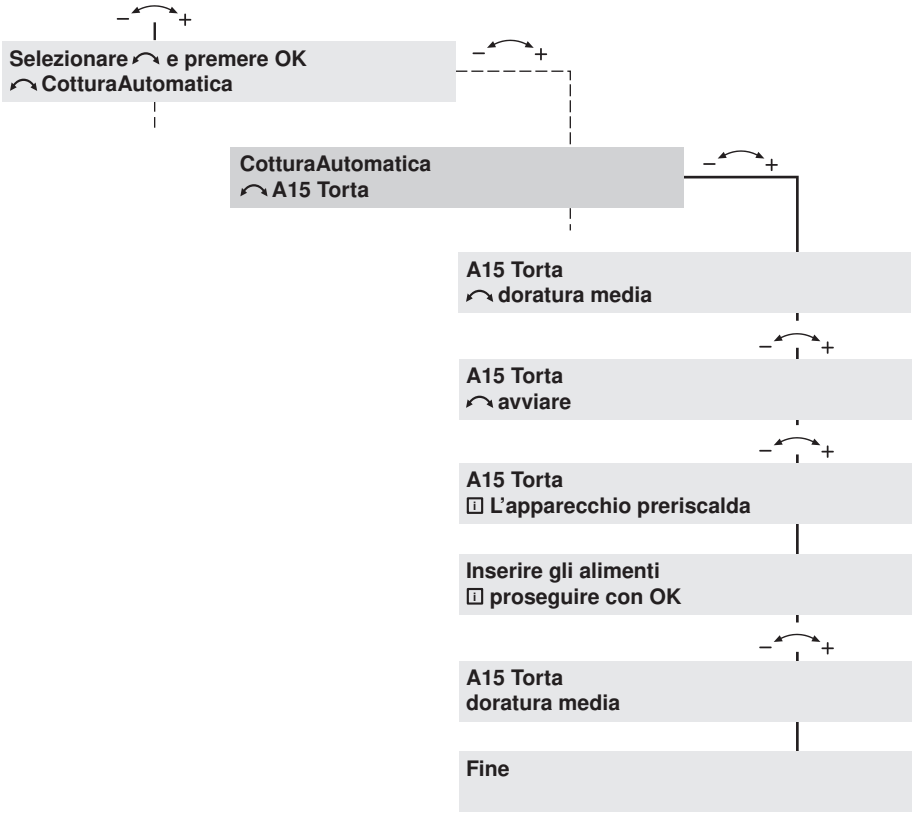
► Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta fintantoché il display digitale lampeggia h.

Per i surgelati, scegliere la durata approssimativa anziché il grado di doratura, in quanto i surgelati vengono pre-trattati in modi diversificati.

► Si prega di osservare i 'Consigli di regolazione'.

Ricetta con preriscaldamento

Esempio «A15 Torta»



Scegliere e avviare la CotturaAutomatica

La preparazione, la scelta e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «A15 Torta».

▶ Preparare l'impasto della torta secondo una propria ricetta.

▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «CotturaAutomatica» «A1 Pasticcini aperitivo freschi».

▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «CotturaAutomatica» «A15 Torta».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «A15 Torta» «doratura media».

▶ Girando il pulsante di regolazione – +, eventualmente regolare il grado di doratura.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «A15 Torta» «i L'apparecchio preriscalda».
  – Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Inserire gli alimenti» «proseguire con OK».

▶ Mettere l'impasto preparato secondo la propria ricetta in una tortiera e appoggiare la stessa sulla griglia e quindi inserirla nel relativa appoggio.

► Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.
  – Sul display digitale destro è acceso 0h33 e lampeggia h.
  – Viene calcolato il tempo di cottura.

Affinché possa essere determinata la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

► Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta fintantoché il display digitale lampeggia h.

Alla fine, sul display digitale destro viene indicata la durata effettiva.

Con ricette senza preriscaldamento, inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

Disinserire anticipatamente

► Toccare 2 volte il tasto ◯.

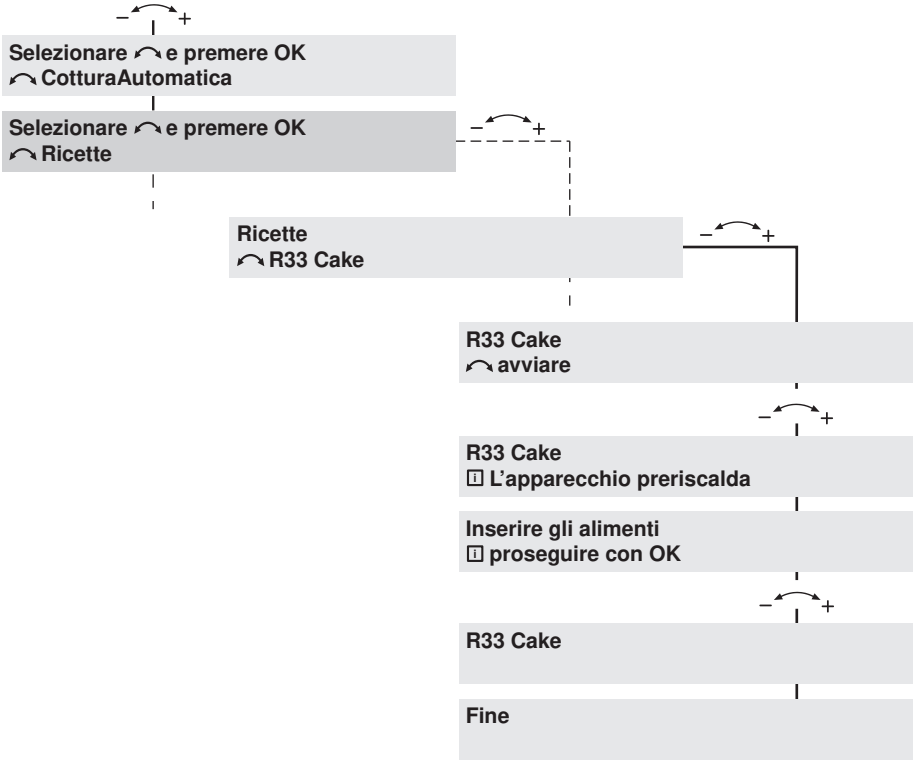
Ricette

Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione − +. Una ricetta può contenere più sequenze le quali, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente una dopo l'altra.

Le ricette sono descritte nel ricettario. Se lo si desidera, tutte le ricette memorizzate possono essere modificate dopo averle selezionate.

Ricetta con preriscaldamento

Esempio «R33 Cake»



Scegliere e avviare le ricette

La preparazione, la scelta e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «R33 Cake».

▶ Preparare il cake secondo il ricettario.

▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione .
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare e premere OK» «CotturaAutomatica».

▶ Girare il bottone di regolazione fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Selezionare e premere OK» «Ricette».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ricette» «R1 Pasticcini da aperitivo».

▶ Girare il bottone di regolazione fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Ricette» «R33 Cake».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «R33 Cake» «avviare».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «R33 Cake» «i L'apparecchio preriscalda».
– La camera di cottura viene preriscaldata.
– Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Inserire gli alimenti» «i proseguire con OK».

▶ Inserire la griglia sull'appoggio 1.

▶ Porre lo stampo per cake sulla griglia.
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «R33 Cake» «avviare».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
– L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.

Con ricette senza preriscaldamento, inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

Controllare e modificare temporaneamente

Le regolazioni possono essere adeguate alle esigenze ed alle esperienze personali.

Le ricette memorizzate vengono modificate temporaneamente – al successivo richiamo esse si ripresentano nella loro forma originale. Dopo l'avviamento è possibile modificare solo la sequenza in corso.

- ▶ Premere il tasto ℃.
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

- ▶ Premere il tasto ¦→|.
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + è possibile modificare la durata di funzionamento.

- ▶ Premere il tasto ¦→| 2 volte.
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + è possibile modificare l'orario di disinserimento desiderato.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
– L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.

Interruzione involontaria

▶ Se si preme il tasto ◯, si interrompe il processo.
– Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «R33 Cake» «proseguire».

▶ Girando il bottone di regolazione – + , il processo prosegue.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare 2 volte il tasto ◯.

Ricette personali

Si possono memorizzare 10 ricette personali. Una ricetta può contenere più sequenze con modi e durata di funzionamento a piacere e che dopo l'avviamento si svolgono automaticamente una dopo l'altra. Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione – +.

Preparare ricette personali

Se si utilizza la sonda per la temperatura, considerare quanto segue:

- ▶ Si deve immettere una durata stimata.
  - – La sequenza del programma dura fino al raggiungimento della temperatura sonda regolata.

Eseguire la regolazione per la ricetta

Se si utilizza la sonda per la temperatura, la stessa deve essere inserita prima delle regolazioni della ricetta.

- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Selezionare ↷ e premere OK» «Ricette personali».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge la prima ricetta vuota.
  - – Esempio: Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ricette personali» «Ricetta 1 (vuota)».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ricetta 1 (vuota)» «modificare».

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Passo 1».

▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativa alla sequenza 1.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e scegliere la sequenza 2.

▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativa alla sequenza 2.

▶ Regolare nello stesso modo i passi successivi.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

▶ Confermare premendo di nuovo il bottone di regolazione – +.
  – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Ricetta 1 (vuota)» «memorizzare».

▶ Ora è possibile memorizzare, modificare, copiare la ricetta o avviarla direttamente senza memorizzarla.

▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge il procedimento desiderato.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Copiare la ricetta

Ogni ricetta memorizzata – sia dal ricettario con il numero di ricetta sia come propria ricetta – può essere copiata e modificata.

- ▶ Scegliere la ricetta da copiare premendo e girando il bottone di regolazione – +.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «copiare».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando appare il posto memoria desiderato (vuoto).
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – La ricetta è memorizzata.

Un posto memoria già occupato può essere sovrascritto.

Cancellare la ricetta

È possibile cancellare ogni ricetta nel campo «Ricette personali».

- ▶ Scegliere la ricetta da cancellare premendo e girando il bottone di regolazione – +.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «cancellare».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  – La ricetta è cancellata.
  – Nell'indicazione del testo in chiaro si legge nuovamente il nome standard, p. es. «Ricetta 1 (vuota)».

Mantenere caldo

Il «Mantenere caldo» può essere richiamato e avviato tramite il bottone di regolazione – +. In questo modo, cibi già pronti possono essere mantenuti caldi.

Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3–4 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Mantenere caldo» in modo che i cibi non si cuociano eccessivamente.

Accendere

- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Selezionare ↷ e premere OK» «Mantenere caldo».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Mantenere caldo» «avviare».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Scegliere una durata di funzionamento inferiore a 1½ ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato.

Consigli ed accorgimenti

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ► Per [icon], [icon] e [icon] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ► Per cuocere su un appoggio selezionare [icon]. ► Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ► Proseguire la cottura sulla teglia con l'impasto più chiaro.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

- I modi di funzionamento e richiedono rispettivamente meno energia rispetto ai modi di funzionamento e .
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- Preriscaldare il più brevemente possibile.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Opzioni

Cassetto riscaldabile

Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto riscaldabile!

Il cassetto riscaldabile permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

▶ Inserire o disinserire il cassetto riscaldabile premendo il tasto ⌯.

Il cassetto riscaldabile si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

Non può essere selezionato durante l'autopulizia pirolitica.

▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Scaldapiatti

Si può scegliere «Scaldapiatti» nel caso in cui non sia previsto il Cassetto riscaldabile.

▶ Inserire la griglia sull'appoggio **1** e appoggiarvi le stoviglie.

▶ Premere il tasto ⌯ per accendere o spegnere la funzione «Scaldapiatti».

La funzione «Scaldapiatti» si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori.

Pulizia esterna

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

► Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

► Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

► Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

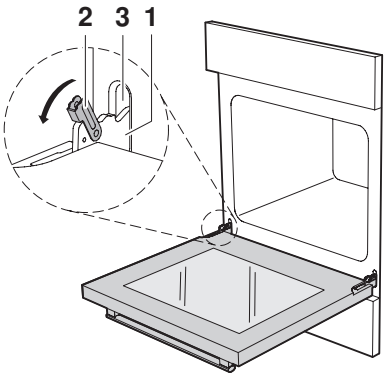
► Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

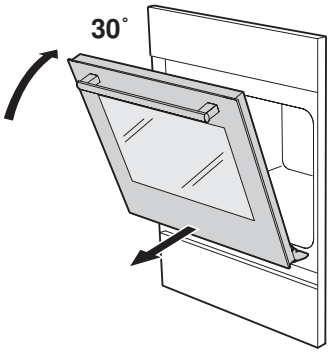
Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 10 kg. Pericolo di ferite!



▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.



▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).

▶ Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio.

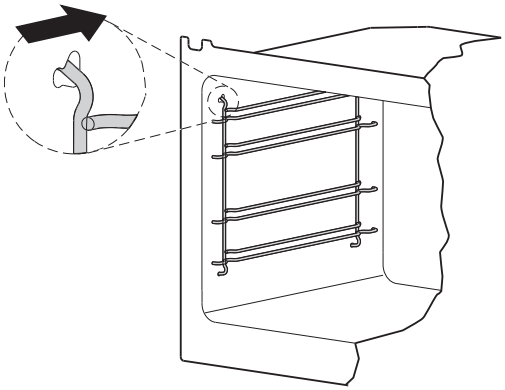
Inserire la porta dell'apparecchio

▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.

▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

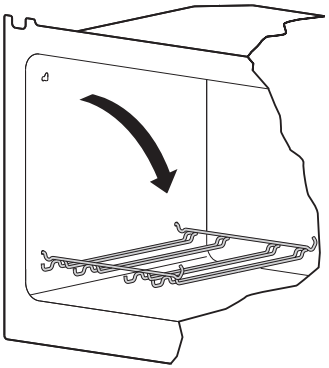
Togliere la griglia d’appoggio

► Premere all’indietro la griglia d’appoggio sopra ed estrarla dall’apertura.



► Girare la griglia d’appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall’apertura in basso.

► Montaggio in sequenza inversa.

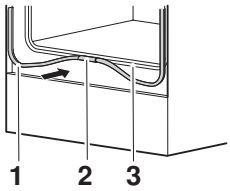


Sostituire la guarnizione della porta

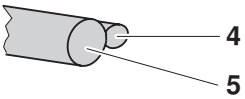
▶ Estrarre la guarnizione difettosa.

▶ Pulire la scanalatura **3**.

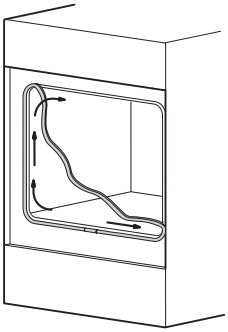
▶ Premere nella scanalatura la nuova guarnizione **1** con il punto di saldatura **2** posizionato centralmente in basso a metà telaio.



▶ Prestare attenzione che la parte più sottile **4** della guarnizione venga premuta nella scanalatura. La parte più spessa **5** non deve essere posizionata nella scanalatura.



▶ Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.



Pulire gli accessori

Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente TopClean si riduce.

Pulire la camera di cottura

Non utilizzare detergenti chimici. I resti possono provocare reazioni chimiche e distruggere lo smalto.
Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura e gli elementi di riscaldamento.

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie.

▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.

Autopulizia pirolitica

Eliminare i residui più grandi di grasso e olio. In nessun caso sfregare la camera di cottura con detergente. Pericolo d'esplosione e sviluppo di vapori velenosi!
La porta dell'apparecchio si surriscalda. Pericolo di ustione!

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco.

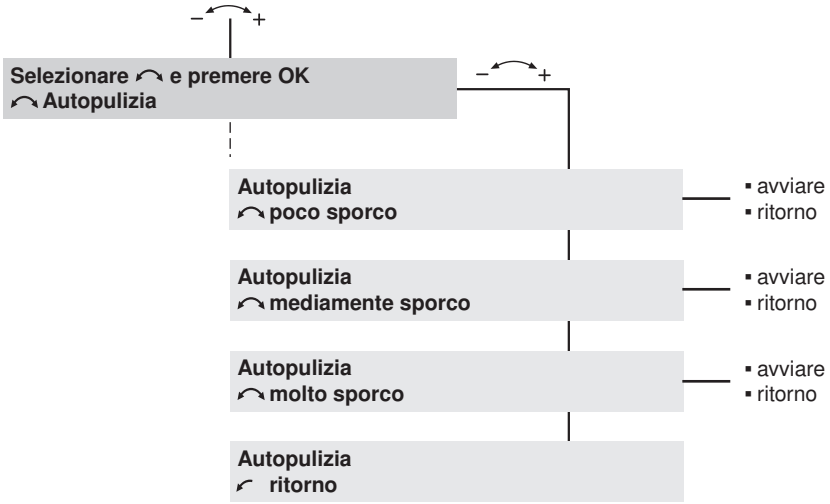
Regolazioni possibili

- poco sporco — durata di pulizia 1½ ore
- mediamente sporco — durata di pulizia 2 ore
- molto sporco — durata di pulizia 2½ ore

L'autopulizia pirolitica – compreso il raffreddamento – dura circa 4–5 ore.

Dopo un certo periodo, la camera di cottura può diventare leggermente opaca. I residui di acidi della frutta e acidi grassi possono macchiare. Questo non ha alcun influsso sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

Regolazioni possibili



Inserire

Non lasciare accessori, griglia d'appoggio, stoviglie o altri oggetti nella camera di cottura.

- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione – + .
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Selezionare ↷ e premere OK» «CotturaAutomatica».
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + fino a quando nell'indicazione del testo in chiaro si legge «Selezionare ↷ e premere OK» «Autopulizia».
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Autopulizia» «poco sporco».
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + scegliere il grado di sporco.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Autopulizia» «avviare».
- ▶ Premendo il bottone di regolazione – + , si avvia l'autopulizia pirolitica.
  - – La porta dell'apparecchio si blocca.
  - – Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Autopulizia» «i Attenzione caldo».

Se le griglie di appoggio non vengono tolte, esse si scolorano durante il processo di autopulizia pirolitica e la loro superficie diventa ruvida.

Avviamento ritardato

E' possibile spostare l'inizio dell'autopulizia pirolitica per sfruttare tariffe energetiche più economiche.

▶ Prima di avviare toccare il tasto ⊢→|.

▶ Girando il bottone di regolazione – +, regolare l'orario di disinserimento.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.
- Il simbolo ⊢→| è acceso.
- Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Autopulizia» «i Avviamento ritardato».
- L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere il tasto ◯ 1 volta.

La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

Fine

La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

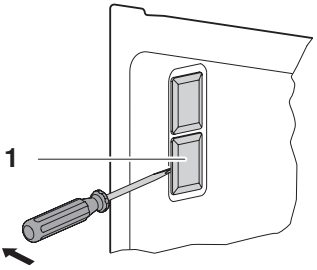
Fino a quando la temperatura della camera di cottura resta sopra gli 80 °C, nell'indicazione del testo in chiaro è riportato «Calore residuo».

▶ I resti rimasti nella camera di cottura, dopo che si è raffreddato l'apparecchio, si possono eliminare togliendoli con un panno umido (senza usare detersivi).

Sostituire la lampada alogena

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare il fusibile, rispettivamente disinserire l'interruttore automatico.
Lampada ed apparecchio durante il funzionamento diventano molto caldi! Farli dapprima raffreddare.

- ▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ▶ Estrarre la lampada alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampada alogena.



Non afferrare la lampada alogena direttamente con le mani. Utilizzare un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica, avvitare il fusibile rispettivamente inserire l'interruttore automatico.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di chiamare il servizio assistenza, annotare il messaggio d'errore completo.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	► Chiamare il servizio.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
■ Lampada alogena difettosa.	▶ Sostituire la lampada alogena.

... la porta dell'apparecchio non si apre

Possibile causa	Rimedio
■ La temperatura della camera di cottura è superiore a 300 °C.	▶ Attendere fino a quando la temperatura è scesa sotto i 300 °C.
■ L'autopulizia pirolitica è in corso.	▶ Attendere la fine dell'autopulizia pirolitica.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… si sentono rumori alternati provenienti dal ventilatore

Possibile causa	Rimedio
■ Lo sfiato della camera di cottura e il raffreddamento dell'apparecchio sono regolati in base alla necessità.	È un processo normale e permette di ridurre il consumo energetico dell'apparecchio

… compare **FX / EXX vedere istruzioni FN XXX XXXXXX**

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	► Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ristabilire l'alimentazione elettrica. ► Nel caso in cui l'anomalia si ripresentasse, annotare il messaggio d'errore completo. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio.

... compare **UX / EXX vedere istruzioni**
FN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Nel caso in cui l'anomalia si ripresentasse, annotare il messaggio d'errore completo. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo una interruzione dell'alimentazione elettrica, sul display digitale destro lampeggia 12:00 e il simbolo ⇥. Nelle indicazioni del testo in chiaro è riportato «Mancanza di corrente» «i Regolazione orologio».

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare le ore.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare i minuti.

▶ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione − + .

- Le regolazioni utente vengono mantenute.
- Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante «CotturaAutomatica» / «Cottura delicata» / «Ricette» oppure «Ricette personali», questi programmi saranno interrotti. Non è possibile proseguire con il programma.

Accessori e ricambi

Per l'ordinazione pregasi indicare il n^{o} del modello e l'esatta denominazione.

Accessori

Teglia originale
con TopClean *

Griglia *

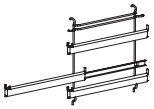
Sonda per la temperatura con
impugnatura angolare *

Telaio d'appoggio *

Girarrosto completo *
- Rullo d'appoggio in ceramica
- Girarrosto
- Pinza

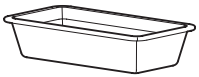
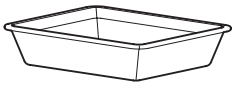
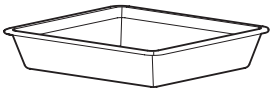
Cestello per l'arrosto completo
- Rullo d'appoggio in ceramica
- Vite a testa bombata
- Vite ad anello

Cassetto su rulli



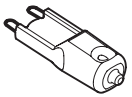
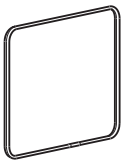
Tortiere rotonda
con TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

* Contenuta nella fornitura

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Stampi in porcellana		325 × 65 × 177
Stampi in porcellana		325 × 65 × 265
Stampi in porcellana		325 × 65 × 354
Ricettario *		
Consigli di regolazione *		

* Contenuta nella fornitura

Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra / destra	
Lampada alogena	
Guarnizione della porta	

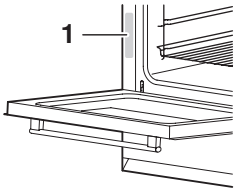
Dati tecnici

Dimensioni esterne

▶ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**



Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 60350 / EN 50304 è determinata con i modi di funzionamento e .
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 60350 / EN 50304 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico stand-by.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Annotazioni

Indice analitico

A

Abbonamento di servizio 87
Accessori 14, 77
  Pulire 67
Appoggi 13
Aria calda 34, 60
Aria calda umida 36
Autopulizia
  Autopulizia pirolitica 68
Autopulizia pirolitica 68
  Avviamento ritardato 71
  Disinserire anticipatamente ... 71
  Inserire 70
Avviamento ritardato 31
  Autopulizia pirolitica 71

B

Bambini nell'economia domestica 8
Bottone di regolazione 18
Brevi istruzioni 88

C

Calore di sotto 34
Calore sopra e sotto 34
Calore sopra e sotto umido 34
Camera di cottura
  Evacuazione dell'aria 13
  Misurazione della temperatura 79
  Pulire 68
Cassetto riscaldabile 11, 63
  Pulire 64
Cassetto su rulli 16
Cestello per l'arrosto 16, 46, 48
Comunicazione F/E 75
Comunicazione U/E 76
Consigli ed accorgimenti 60
Contrasto 23, 26
Cottura delicata 42
  Grill, con 43
  Preparazione 43
  Prerosolata 43
  Scegliere e avviare 44
CotturaAutomatica 49
  Avviare 51
Cura 64

D

Dati tecnici 79
Descrizione dell'apparecchio 11
Differenza della doratura 61
Dimensioni esterne 79
Disinserire 21
Disinstallare 80
Durata di funzionamento 29
  Regolare 31

E

Elementi d'indicazione 12
Elementi di comando 12
Elemento riscaldante sopra 13
Eliminare personalmente i guasti 73
Esempio 19

F

Formato dell'ora 26
Formato orologio 23
Funzioni dell'orologio 27

G
Garanzia 87
Girarrosto 15, 46
Grado di doratura 49
Griglia 14
Griglia d'appoggio 66
Grill 13, 36
Grill - circolazione d'aria 36
Guarnizione della porta 13
Sostituire 67

I
Illuminazione 13, 23, 25
Imballaggio 80
Indicazione del testo in chiaro .. 18
Indicazione dell'ora 23, 25
Lampeggia 76
Indicazioni 12
Indirizzi dell'assistenza tecnica . 86
Interruzione dell'alimentazione elettrica 76
Istituti di prova 79

L
Lampada alogena 72
Lingua 23, 24
Modificare 24

M
Mantenere caldo 59
Manutenzione 64
Messa in funzione 19
Modello n° 2
Modi di funzionamento 34
Scegliere 20
Modo di funzionamento
Modificare 20

O
Opzioni 63
Orario di disinserimento 31
Osservazioni sulla sicurezza
Prima messa in funzione 6
Quando nell'economia domestica vivono bambini 8
Uso conforme allo scopo 7
Utilizzazione 8

P
PizzaPlus 36
Porta dell'apparecchio 13
Togliere 65
Prelevare l'alimento 21
Preriscaldare 62
Presa 13
Prima della prima messa in funzione 6
Prima messa in funzione 6, 19
Pulizia
Autopulizia pirolitica 68
Pulizia esterna 64

R
Raccordo elettrico 79
Regolare l'ora 27
Regolazioni di fabbrica 23, 26
Regolazioni utente 22
Ricambi 78
Ricette
Avviare 54
Modificare 55
Preparare ricette personali ... 56
Ricette personali
Cancellare 58
Copiare 58
Eseguire la regolazione per la ricetta 56
Preparare 56
Riscaldamento rapido 38
Risparmiare energia 62

S
Scaldapiatti 63
Segnale acustico 23, 25
Selezionare la temperatura della camera di cottura 20
Sensore climatico 13
Servizio assistenza 86
Sicurezza 80
Sicurezza bambini 23, 24
Simboli 2, 12
Smaltimento 80
Sonda per la temperatura .. 15, 39
Sistemare 39
Stampi in porcellana 16
Standby 79
Struttura 11

T
Targhetta «Service» 86
Targhetta dei dati 79
Tasti 12
Teglia originale 14
Teglie rotonde 16
Telaio d'appoggio 15
Temperatura della camera di cottura
Controllare / modificare 21
Temperatura sonda 40
Temporizzatore 28
Tipo 2

U
Unità di temperatura 23, 26
Uso 17

V
Ventilatore per l'aria calda 13

Assistenza tecnica e garanzia

Contattare il servizio assistenza

Specificare:
1 il difetto.
2 il numero «service» (numero riportato dopo la parola service).

SERVICE

▶ Aprire la porta dell'apparecchio
– La targhetta «Service» dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

3 l'indirizzo completo.
4 il numero di telefono incluso il prefisso.
5 Potrà contattare l'assistenza tecnica ai seguenti indirizzi.

Indirizzi dell'assistenza tecnica

Per la Svizzera Italiana

Bauknecht SA

Industriestrasse 36

5600 Lenzburg

Telefono	Centrale	062 / 888 31 31
	Servizio assistenza	0848 801 001
	Vendità pezzi ricambio	0848 801 005
Fax	Servizio assistenza	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Cara cliente, caro cliente

Conosce già il nostro abbonamento di servizio?

Con una modesta spesa annua si può assicurare per molti anni contro eventuali costi di riparazione. L'abbonamento copre tutti i costi di viaggio, di lavoro e dei pezzi di ricambio.

Per altre informazioni la preghiamo di rivolgersi al numero di telefono affisso: **0848 801 001**

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 24 mesi a partire della data di vendita. La presente garanzia copre esclusivamente i difetti di materiale e di fabbricazione. Si declina espressamente ogni responsabilità per i danni indiretti come pure per i danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni d'installazione e per l'uso. Sono esclusi da questa garanzia gli apparecchi riparati da terzi o danneggiati per propria colpa. Spese di viaggio dei nostri montatori e costi del lavoro e del materiale sono completamente a nostro carico nell'anno di garanzia. Non riconosciamo risarcimenti di danni che esulano dall'ambito della garanzia qui definita. La scadenza della garanzia non può essere prolungato o rinnovata per riparazioni in corso o per forniture di pezzi di ricambio. Per il resto vale quanto stabilito nelle direttive FEA.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto ⊢→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto ⊢→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare i minuti.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto F più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione − + è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto ◯.

Regolare il temorizzatore

- ▶ Premere il tasto 🔔.
- ▶ Girando il bottone di regolazione − + regolare la durata.

Bauknecht SA, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg J729.042-0